

" Pour une filière durable de l'herbe au fromage "



## PROJET LAITHERBE

### OBJECTIF

Créer une filière complète et durable autour du fromage de Herve AOP en travaillant sur deux axes principaux

**Axe 1. Produire un lait durable et de qualité différenciée grâce à une alimentation adaptée des vaches**

**Axe 2. Innover en termes de technologie fromagère**



✓ La majeure partie de l'alimentation provenant de sources locales



✓ Lait différencié par ses aptitudes fromagères et par sa qualité nutritionnelle



✓ Création d'un cahier des charges pour la production d'un lait assurant un produit final de qualité et durable



✓ Utilisation de ferments aromatiques locaux issus de lait cru de fermes du Pays de Herve



✓ Technologie de traitement du lait plus douce que la pasteurisation



### FINANCEMENT

Le projet est co-financé par la Région Wallonne dans le cadre du 6ème appel à projets plan Marshall 2.vert du pôle de compétitivité Agro-industrie WagrALIM



“ Pour une filière durable de l’herbe au fromage ”



## Contribution - Partenaires



Wallonie



- ✓ Leader du projet
- ✓ Participation ou coordination de toutes les étapes
- ✓ Essais en fromagerie

Christelle CAPE

christelle.cape@herve-societe.be



- ✓ Création du cahier des charges
- ✓ Formulation d’un nouvel aliment
- ✓ Essai aliment sur troupeau

Pierre-Yves PIRET

hepyp@scar.be



- ✓ Collecte du lait
- ✓ Création du cahier des charges

Vincent LEBOUTEILLER

vincent.lebouteiller@lda-coop.be



- ✓ Essai aliment sur troupeau
- ✓ Nouveaux outils analytiques de caractérisation du lait
- ✓ Expertise analytique
- ✓ Caractérisation du fromage actuel

Clément GRELET

c.grelet@cra.wallonnie.be



- ✓ Expertise sensorielle
- ✓ Nouveaux ferments

Claire LEHOUX

clehoux@meurice.heldb.be

Le projet est co-financé par la Région Wallonne dans le cadre du 6ème appel à projets plan Marshall 2.vert du pôle de compétitivité Agro-industrie WagrALIM

“ Pour une filière durable de l’herbe au fromage ”



## Cahier des charges

**OBJECTIF** Définir un cadre garantissant un lait typique et durable, de qualité et à haute valeur fromagère.

Le lait certifié LAITHERBE sera destiné à la fabrication du fromage de Herve (AOP)

### Alimentation et élevage

#### Pâturage

- Durée et surface minimales imposées

#### Maîtrise de l’ensilage

- Analyses de fourrage (teneur MS et qualité)
- Réalisé selon les bonnes pratiques de production

#### Origine de la ration de l’alimentation:

- Fourrages, minimum 70% de la MS provenant du Pays de Herve
- Autres fourrages régionaux (<100 km)
- Céréales, minimum 95% dans un rayon restreint

#### Ration de base

- 60% minimum d’herbe dans la ration
- Absence d’OGM
- Suivi mensuel par un technicien en alimentation

#### Compléments alimentaires

- Végétaux et coproduits uniquement
- Importance des paramètres fromagers
- Fabricant d’aliments agréé et certifié



### Qualité du lait

#### Lait et traite:

- Certification QFL exigée
- Nettoyage, hygiène des locaux et du matériel.
- Analyses des eaux.
- Maîtrise des spores butyriques
- Collecte, transport et stockage indépendant du lait LAITHERBE

#### Conservation:

- Lait produit maximum 48h avant la collecte
- Refroidissement du lait immédiat (refroidissement à 4° < 2h)

### Environnement et santé animale

Liaison au sol <1

Santé et bien-être animal selon QFL

“ Pour une filière durable de l’herbe au fromage ”



## Alimentation

**OBJECTIF** Production d'un lait différencié au niveau de la qualité nutritionnelle, organoleptique et apte à la transformation fromagère grâce à une alimentation adaptée

### ESSAI DE RECHERCHE

#### Début 2012

Mise au point d'aliments permettant l'augmentation des qualités fromagères du lait



#### Eté 2012

Test de 3 rations types sur le troupeau de la ferme expérimentale du CRA-W de Gembloux

#### Fin 2012 – fin 2013

Mise en situation réelle du cahier des charges dans 6 fermes pilotes pour tester l'efficacité de l'ensemble du système et sa faisabilité (technique et économique)



“ Pour une filière durable de l’herbe au fromage ”



## Caractérisation du fromage de Herve

### OBJECTIF

- ✓ Analyse détaillée des caractéristiques sensorielles, physico-chimiques et microbiologiques sur les différentes étapes de fabrication, tels le lait, le caillé, ainsi que les étapes d’égouttage et d’affinage du fromage.
- ✓ Ces données permettront la comparaison avec les résultats obtenus suite aux différentes modifications technologiques et physico-chimiques effectuées dans le cadre du projet.



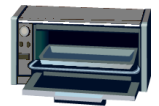
Analyses sensorielles



Analyses microbiologiques



Profil en acides gras



Extrait sec

Matières azotées  
( Protéine vraie, MAT,  
NPN, NS, NPT,  
urée, caséine,  
Kappa-caséine)



Matière grasse



pH, acidité

Lactose



Moyen infra-rouge

Proche infra-rouge

Minéraux  
( Phosphore,  
sodium, calcium)

Aptitude  
du lait à la coagulation



“ Pour une filière durable de l’herbe au fromage ”



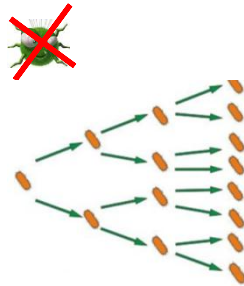
## Ferments sélectionnés sur le Pays de Herve

**OBJECTIF** Elaboration d’un levain aromatique « Pays de Herve » à partir des souches responsables de la typicité du “fromage de Herve”

### ESSAI DE RECHERCHE



**Sélection et collecte**  
des laits crus de producteurs laitiers du Pays de Herve sélectionnés pour leur richesse en flores endogènes technologiques bio-diversifiées.



**Fabrication du levain aromatique**  
« Pays de Herve ».

